Nos Cocktails 15cl 11,00

Martini Fiero Spritz
Martini Fiero, Martini Prosecco, eau gazeuse

Mojito
Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

Maï Taï
Rhum ambré, Cointreau, jus de citron, sirop d'orgeat, jus d'ananas

Margarita Poire
Tequila Camino Real, citron vert, purée de poire

Bramble Fizz
Gin Bombay Sapphire Bramble, citron jaune, eau gazeuse

Ti-Punch Passion
Rhum Bologne, citron vert, passion

Le St-Germain
Liqueur St-Germain, jus de fraise, Tonic

Basil Smash
Basilic, Gin Bombay, citron pressé, cassonade, citron vert

PLANCHE Apéro

15,00

Crousty gambas, fromage, chiffonnade de jambon cru

LES SANS ALCOOL

Flic Flac *20cl*	7,50
Cocktail de jus de fruits	
Martini Vibrante *20cl*	5,00
Tourtel Twist *25cl*	4,80
Bière Heineken 0.0 *25cl*	4,80

Notre Sélection de Whiskies et Single 4cl

Paddy	8,00
Aberlour, Jack Daniel's	9,00
Aberfeldy *Speyside 12 ans d'âge*	12,00
Angel's Envy *Bourbon*	12,00
Talisker *Skye 10 ans d'âge*	11,00
Oban *Highland 14 ans d'âge*	12,00
Lagavulin *Islay 16 ans d'âge*	12,00
Craigellachie *Speyside 13 ans d'âge*	12,00

Le Champagne

La Coupe de Taittinger

12cl 12,00

Coquillages ET CRUSTACÉS

Assiette de bulots	11,00
Assiette de crevettes roses *15 pièces*	15,00
Buisson de langoustines *300gr*	36,00
Portion de bigorneaux	8,50
Araignée mayonnaise ou tourteau *selon arrivage*	21,00

NOTRE SÉLECTION D'HUÎTRES *de Mr Brévault*

6 Cancale n°2	15,00
9 Cancale n°2	21,00
12 Cancale n°2	27,00

Plateaux de Fruits de mer

Assiette de fruits de mer 26,00
6 crevettes roses, 3 huîtres de Brévault n°2, bulots

Plateau Emeraude 39,00
3 langoustines, 3 huîtres de Brévault n°2, 6 crevettes roses, bigorneaux, bulots

Plateau Côte Sauvage 42,00
1/2 tourteau ou 1/2 araignée, 6 crevettes roses,
6 huîtres de Brévault n°2, bigorneaux, bulots

Plateau Pleine Mer 59,00
5 langoustines, 1/2 tourteau ou 1/2 araignée, 6 crevettes roses,
6 huîtres de Brévault n°2, bigorneaux, bulots

Plateau Amiral 115,00
10 langoustines, 1 tourteau ou 1 araignée, 12 crevettes roses,
12 huîtres de Brévault n°2, bigorneaux, bulots

Nos ENTRÉES

Trilogie de ravioles Saint-Jacques, langoustines et canard *aux 3 sauces*	19,00
Maki de saumon d'Écosse, *sauce vierge*	13,00
Tartare de thon mariné à la provençale	16,00
Planche apéro, *crousty gambas, chiffonnade de jambon cru et fromage*	15,00
Praires farcies en persillade	14,00
Œuf mimosa truffé	10,00
Terrine de foie gras de canard, *artichaut et truffe*	20,00
Burrata crémeuse, *asperges fraîches et crème d'asperges*	14,00
Carpaccio de Saint-Jacques, *crème de chou-fleur à la vanille*	19,00

Nos SALADES

Pokeball *riz, thon mi-cuit, avocat, tomates, saumon, grenade, fèves*	16,50
Salade de chèvre chaud au miel *salade verte, toasts de chèvre, lard rôti, pomme, noix*	15,50
Salade Fraîcheur *salade verte, jambon cru, crousty gambas, avocat, mangue*	18,00
Salade Caesar *salade romaine, poulet croustillant, tomates cerises, parmesan, croûtons, œuf dur et sa sauce Caesar*	17,00

Nos VIANDES

Filet de bœuf grillé français, *sauce au choix béarnaise, poivre flambé au Cognac ou truffade*	28,00
Entrecôte française 300gr, *sauce béarnaise ou sauce Rossini, pommes allumettes maison*	28,00
Tartare de bœuf charolais, *pommes allumettes maison*	18,50
Pluma de Ibérique *sucrine braisée, huile rafraîchie*	17,50
Epaule d'agneau confite, *purée d'ail et herbes, jus d'agneau*	24,00
Filet de canette, *épeautre aux asperges, sauce au poivre vert*	18,00
Tigre qui pleure, *pommes allumettes maison*	22,00

Burger DU BOUCHER

17,00

Steak haché charolais 170gr, Comté, lard, tomate, salade, mayonnaise sriracha

Nos POISSONS

Brochette de St-Jacques et crevettes roses,
poireaux crémeux et beurre blanc **26,00**

Dos de cabillaud aux agrumes,
risotto d'épeautre, beurre blanc et pamplemousse **21,00**

Filet de dorade grillée à la plancha,
riz parfumé aux herbes fraîches et citron **19,00**

Poulpe à la plancha,
purée de maïs, guacamole d'avocat et maïs grillé, sauce pimentée **24,00**

Belle sole meunière *selon arrivage*
mousseline de pommes de terre et légumes de saison **39,00**

Thon ligne snacké en tataki, *riz thaï, sauce vierge* **23,00**

Filet de bar, *mousseline de pommes de terre, vierge au citron confit* **22,00**

Lotte relevée ail et cebette comme un pesto,
en croûte de gomasio **26,00**

Assiette de pommes allumettes maison 4,00
Assiette de légumes de saison 4,00

Moules

marinières
ou à la crème

pommes
allumettes
maison

17.00

La Choucroute de la Mer 23,00

saumon, haddock, lieu noir, St-Jacques,
crevettes roses, chou,
pommes de terre vapeur, beurre blanc

NOS DESSERTS

La profiterole maison
au chocolat «force noire» 9,00

Le véritable soufflé au Grand-Marnier
(à commander en début de repas) 10,00

Salade de fruits frais de saison maison 9,00

Tarte fine aux pommes, *glace caramel* 10,00

Baba au rhum, *crème légère à la vanille* 10,00

Tiramisu au café 10,00

Moelleux au chocolat,
cœur coulant caramel 9,00

Café ou thé gourmand 9,00

Le Fromage

Assiette de fromages affinés 9,00

Nos GLACES

Chocolat Liégeois 10,00
3 boules de glace chocolat, chocolat chaud maison, Chantilly maison

Café Liégeois 10,00
3 boules café, expresso, Chantilly maison

Banana Split 10,00
1 boule chocolat, fraise et vanille, chocolat chaud maison, Chantilly maison

Coupe Colonel 10,00
3 boules citron, vodka

Coupe Gourmande 10,00
2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille,
coulis de caramel beurre salé maison, Chantilly maison

La Route du Rhum 10,00
2 boules rhum-raisins, 1 boule vanille, rhum arrangé, Chantilly maison

Pinocchio 10,00
2 boules vanille, Smarties, cône, Chantilly maison, Chupa Chups

Boissons Chaudes

Café	2,60
Petit crème	3,00
Grand crème	5,00
Cappuccino	6,00
Thé ou infusion	5,00
Irish Coffee	11,00

Digestifs 4cl

Cognac, Armagnac, Calvados, Rhum Diplomatico	10,00
Menthe Pastille, Peppermint	8,00

Menu à 38€

Maki de saumon d'Écosse, *sauce vierge*

ou **Praires farcies en persillade**

ou **Burrata crémeuse,**

asperges fraîches et crème d'asperges

•••

Epaule d'agneau confite,

purée d'ail et herbes, jus d'agneau

ou **Dos de cabillaud aux agrumes,**

risotto d'épeautre, beurre blanc et pamplemousse

ou **Filet de bar,**

mousseline de pommes de terre, vierge au citron confit

•••

La profiterole maison

au chocolat «force noire»

ou **Baba au rhum,**

crème légère à la vanille

ou **Tiramisu au café**

Menu ENFANT 12€

Jusqu'à 12 ans

Filet de poisson ou Steak haché

Frites, pâtes ou purée

•••

2 boules de glace au choix

Smarties et sa surprise

L'abri DES FLOTS

LES APÉRITIFS

Kir vin blanc *cassis, pêche, mûre 12cl*	4,80
La coupe de Champagne Taittinger *12cl*	12,00
Kir royal au Champagne *12cl*	10,00
Kir breton au cidre *12cl*	4,80
Le verre de vin moelleux *12cl*	6,70
Le verre de Gewurztraminer *12cl*	7,80
Americano maison *12cl*	9,50
Martini rouge ou blanc *5cl*	5,20
Porto rouge ou blanc *5cl*	6,00
Ricard *4cl*	4,80
Suze *5cl*	5,00
Whisky coca, vodka orange *20cl*	10,00

Notre Sélection de Whiskies et Single *4cl*

Paddy	8,00
Aberlour, Jack Daniel's	9,00
Aberfeldy *Speyside 12 ans d'âge*	12,00
Angel's Envy *Bourbon*	12,00
Talisker *Skye 10 ans d'âge*	11,00
Oban *Highland 14 ans d'âge*	12,00
Lagavulin *Islay 16 ans d'âge*	12,00
Craigellachie *Speyside 13 ans d'âge*	12,00

LES SANS ALCOOL

Flic Flac *20cl Cocktail de jus de fruits*	7,50
Martini Vibrante *20cl*	5,00

Nos Cocktails 15cl 11,00

Martini Fiero Spritz
Martini Fiero, Martini Prosecco, eau gazeuse

Mojito
Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

Maï Taï
Rhum ambré, Cointreau, jus de citron, sirop d'orgeat, jus d'ananas

Margarita Poire
Tequila Camino Real, citron vert, purée de poire

Bramble Fizz
Gin Bombay Sapphire Bramble, citron jaune, eau gazeuse

Ti-Punch Passion
Rhum Bologne, citron vert, passion

Le St-Germain
Liqueur St-Germain, jus de fraise, Tonic

Basil Smash
Basilic, Gin Bombay, citron pressé, cassonade, citron vert

SOFTS ET EAUX

	50cl	1L
Vittel	4,00	5,50
San Pellegrino	4,00	5,50
Jus de fruits Granini 20cl		4,50
Fuze Tea 25cl		4,20
Coca-Cola, Coca Zero 33cl		4,70
Fanta orange 33cl		4,70
Schweppes 20cl		4,10

LES BIÈRES

Bières Bretonnes *33cl*

La Duchesse-Anne *Triple*	6,20
La Blanche Hermine *Blanche*	6,20
La Lancelot *Blonde*	6,20
La Chat Malo *Ambrée*	6,20

Bières bouteille

Desperados *33cl*	6,20
Heineken 0.0 - Tourtel Twist *25cl*	4,80
Mort Subite Lambic Kriek *Fruits Rouges 33cl*	6,20

Bière Pression

Heineken *25cl* **4,50** *50cl* **9,00**

CIDRE BRETON

Le Cidre bouché de Saint-Malo

33cl **7,00** - *75cl* **14,00**

Champagnes *75cl*

BRUTS

Taittinger	75,00
R De Ruinart	90,00

BRUT ROSÉ

Cattier 1er Cru	90,00

PÉTILLANT

Prosecco Martini	30,00

Nos Digestifs 4cl

Menthe Pastille Peppermint	8,00
Menthe Pastille	8,00
Limoncello	8,00
Rhum Diplomatico	10,00
Rhum Santa Teresa	10,00
Eaux de Vie Poire Williams	8,00
Baileys	8,00
Grand-Marnier	8,00
Cointreau	8,00
Bas Armagnac Samalens VSOP	8,00
Cognac VSOP Remy Martin	10,00
Calvados Maison Busnel VSOP	10,00
Coupe de Champagne Taittinger *12cl*	11,00

BOISSONS CHAUDES

Café	2,60
Petit Crème	3,00
Grand Crème	5,00
Cappucino	6,00
Thé ou Infusion	5,00
Irish Coffee	11,00

Les Vins ROSÉS

	Verre	Carafe 50cl	75cl
BORDELAIS			
Bordeaux *Château Ste-Croix*	4,70	16,00	23,00
PROVENCE			
Côtes de Provence *Gold*			40,00
Côtes de Provence *Minuty Prestige*			49,00
Côtes de Provence *Carte Noire*	6,00	21,00	32,00
VALLÉE DE LA LOIRE			
Sancerre *Domaine des Chaumes*			33,00
GASCOGNE			
IGP Gascogne *Uby N°6*	5,00	18,00	25,00
CORSE			
IGP Ile De Beauté *Eric Tabarly*	5,00	17,00	24,00

VINS en Carafe

IGP Pays D'oc Les Cayolles

Blanc, Rouge ou Rosé

25cl **8,50** - *50cl* **16,00**

Les Vins BLANCS

	Verre	Carafe 50cl	75cl
ALSACE			
Gewurztraminer *Dopff au Moulin*	8,00	27,00	42,00
Riesling *Dopff Au Moulin*			31,00
Pinot Gris *Dopff Au Moulin*			33,00
BOURGOGNE			
Chablis *Domaine Besson*	8,00	30,00	46,00
Pouilly Fuissé *Albert Bichot*			62,00
Chassagne-Montrachet *1er cru Morgeot*			110,00
Meursault *Les grands Charrons*			98,00
VALLÉE DE LA LOIRE			
Muscadet S/M Sur Lie *Les Donelières*	5,00	17,00	24,00
Chardonnay IGP Val De Loire *Le Coquillier*	5,00	17,00	24,00
Pouilly Fumé *Domaine Les Chaumes*	7,00	24,00	35,00
		Le magnum	70,00
Sancerre Blanc *Domaine Les Chaumes*			35,00
		Le magnum	70,00
Reuilly *Domaine Jacques Rouzé*			33.00
Cheverny *La Vallée du Roi*	6,70	22,00	33,00
Menetou Blanc *Chavet & Fils*			35,00
		Le magnum	70,00
IGP Atlantique *Eric Tabarly*			24,00
VIN MOELLEUX & GASCOGNE			
Coteaux de L'Aubance *L'Orangerie*	6,80		33,00
IGP Gascogne *Uby N°3*			24,00
VALLÉE DU RHÔNE			
Lubéron *Grand Marrenon*			34,00
Crozes-Hermitage *Domaine Des Entrefaux*			38,00
Viognier *Les Grains*	5,00	18,00	25,00

Les Vins ROUGES

	Verre	Carafe 50cl	75cl
ALSACE			
Pinot Noir *Dopff Au Moulin*			33,00
BEAUJOLAIS			
Brouilly *Château Pierreux*	5,80	21,00	32,00
Morgon *Côte de Py Mommessin*			29,00
BOURGOGNE			
Mercurey *Domaine Voarick*	8,00	30,00	45,00
Savigny-lès-Beaune *1er Cru Les Peuillets*			58,00
Nuits St-Georges *1er Cru Clavelier et Fils*			110,00
VALLÉE DE LA LOIRE			
Chinon *Domaine Gouron*			26,00
Saumur *Clin D'œil*	5,50	20,00	30,00
Menetou-Salon *Chavet & Fils*			35,00
Sancerre *Domaine Des Chaumes*	7,00	25,00	36,00
VALLÉE DU RHONE			
Côtes-du-Rhône	5,50	17,00	27,00
Saint-Joseph *Les Marches De Granit Ogier*			45,00
Châteauneuf-du-Pape *Galets Roulés Ogier*			65,00
Côte-Rôtie *La Serine Ogier*			78,00
Lubéron *Grand Marrenon*			34,00
Crozes-Hermitage *Ogier*			40.00
LANGUEDOC			
Languedoc-Roussillon			
Domaine Les Creisses			46,00
Domaine Les Brunes			85.00

BORDELAIS

	Verre	Carafe 50cl	75cl
Graves *Château Marges*			33,00
Côtes de Bourg *Château Croix des Blais*			28,00
Pessac-Léognan *Château Lagrave-Martillac*			57,00
Médoc *Château Le Pey*	7,00	25,00	36,00
Saint-Julien *Les Fiefs De Lagrange-2016*			64,00
Saint-Estèphe *La Dame de Montrose-2018*			140,00
Saint-Julien *Château Talbot-2017*			130,00
Bordeaux *Château L'Aurage-Famille Mitjavile-2019*			105,00
Pauillac *La Fleur De Haut-Bages Libéral-2017*			70,00
Margaux *Château Aurore De Dauzac-2019*			72,00
Côtes-de-Bourg *Château Roc De Cambes-2019*			139,00
Haut-Médoc *Château Citran-2018*			56,00
Pessac-Léognan *Château Smith Haut-Lafitte 2011*			149,00
Saint-Estèphe *Château Les Ormes De Pez-2011*			82,00